



*Gmundner Milch
Kochstudio*

Dusan Pilipovic, Gasthof Zauner, Hallstatt

Zauner's Käsesuppe

Zutaten für 4 Personen:

40 g Gmundner Milch Teebutter
40 g Mehl
1/8 L Weißwein
1 L Rindsuppe
150 g Traunkirchner Raclette Käse
1/2 L Gmundner Milch Schlagobers
Prieser Salz
Schnittlauch
Muskatnuss
Croutons

Zubereitung:

Aus Gmundner Milch Teebutter und Mehl wird eine leichte Einmach bereitet, welche mit Weißwein abgelöscht wird. Mit Rindsuppe aufgießen und aufkochen lassen. Gmundner Milch Schlagobers und Traunkirchner Raclette Käse dazugeben, gut verrühren und anschließend mit Salz und Muskatnuss verfeinern.

Mit Croutons und fein geschnittenen Schnittlauch anrichten.



Gutes Gelingen!

www.gmundner-milch.at